



Evento	Salão UFRGS 2014: SIC - XXVI SALÃO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA DA UFRGS
Ano	2014
Local	Porto Alegre
Título	Qualidade do leite de unidades produtoras e a influência da atuação do estudante de Medicina Veterinária em Estágio Curricular na sua melhoria.
Autor	JULIANA QUERINO GOULART
Orientador	ANDREA TROLLER PINTO

A qualidade do leite cru é bastante importante já que dela depende a qualidade dos produtos que o utilizam como matéria-prima. Por isso, normas bem estabelecidas são indispensáveis para a obtenção de produtos adequados e inócuos. A Instrução Normativa (IN) 62/2011 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) determina padrões de qualidade para o leite cru de mínimos 2,9% de proteína, 3,0% de gordura e 8,4% de extrato seco desengordurado; índice crioscópico entre $-0,530^{\circ}\text{H}$ e $-0,550^{\circ}\text{H}$, densidade entre 1,028 e 1,034 g/L e acidez entre 14° e 18° D. Além disso, a presença de resíduos de antimicrobianos e outras substâncias no leite a ser beneficiado pela indústria não é permitida. Assegurar que o leite cru obtido nas unidades produtoras esteja conforme os parâmetros determinados pela IN 62/2011 é uma das funções de Médicos Veterinários que atuam tanto em órgãos fiscalizadores como nos laticínios que recebem este leite. Este estudo teve como objetivo avaliar os percentuais de proteína, gordura, extrato seco desengordurado, extrato seco total, índice crioscópico, densidade do leite e a presença de resíduos de antimicrobianos em leite cru refrigerado, assim como a influência do estudante de Medicina Veterinária em Estágio Curricular na educação dos produtores para a melhoria na qualidade do leite. Foram coletadas amostras de leite de resfriadores de 25 unidades produtoras do Vale do Itajaí em quatro diferentes visitas técnicas (observações), entre janeiro e março de 2014. As amostras foram acondicionadas em frascos plásticos, em recipientes isotérmicos e encaminhadas ao laboratório para avaliação dos parâmetros físico-químicos e presença de betalactâmicos e tetraciclina através do kit rápido. Durante todo o período avaliado, o estudante esclarecia os produtores sobre os resultados das análises realizadas e reforçava os requisitos higiênico-sanitários dos processos de ordenha e refrigeração do leite. Os resultados das análises foram tratados por ANOVA e as médias dos valores obtidos para todos os parâmetros, em cada uma das quatro visitas técnicas, comparadas com auxílio do teste de *Tukey* (nível de significância de 95%). A média dos valores de acidez titulável, obtida pela análise das amostras coletadas em cada uma das visitas técnicas, foram de $14,60^{\circ}\text{D}$; $17,77^{\circ}\text{D}$; $14,88^{\circ}\text{D}$ e $15,52^{\circ}\text{D}$, respectivamente. A acidez média, na primeira amostragem diferiu significativamente da segunda, estando o leite mais ácido nesta ($p < 0,05$). Na primeira observação se constatou que 20% das amostras não estavam de acordo com a IN62/2011 do MAPA no que se refere à acidez titulável. Nas demais observações, 16%, 12% e 8% das amostras não estavam de acordo quanto à acidez titulável, respectivamente. No que se refere à média da temperatura de congelamento do leite, nas diferentes observações, foi de $-0,521^{\circ}\text{H}$; $-0,542^{\circ}\text{H}$; $-0,531^{\circ}\text{H}$ e $-0,539^{\circ}\text{H}$, respectivamente, não havendo diferença significativa entre os tempos ($p < 0,05$). Os percentuais de amostras não conformes, nas diferentes observações, são 56%, 32%, 36% e 52%, respectivamente. Os valores médios para os teores de gordura foram de 3,33%; 4,23%; 3,42% e 3,61%. O percentual de amostras, cujo teor de gordura se encontrava abaixo do valor estabelecido pela IN62/2011 do MAPA, foi 24% na primeira, 16% na segunda, 24% na terceira e 28% na quarta observação. Já os valores médios do percentual de proteína foram de 2,87%; 2,96%; 2,96% e 2,97%. O percentual de amostras não conformes para o teor de proteínas foram, respectivamente 44%, 8%, 12% e 8%. A média dos valores de extrato seco desengordurado foram 8,18%; 8,41%; 8,31% e 8,34%. Já o percentual de amostras que se apresentava abaixo foi de 68%, 48%, 68% e 44%. A média dos valores de densidade não variou permanecendo 1,028g/mL durante todo o período, porém 8% das amostras não estavam de acordo com os valores determinados pela legislação na primeira observação. Nas demais observações, as porcentagens de amostras não conformes foram, respectivamente 4%, 12% e 8%. Em nenhuma das amostras foi detectado resíduos de antimicrobianos. Concluiu-se que as informações fornecidas aos produtores pelo estudante de Medicina Veterinária em Estágio Curricular podem auxiliar na melhoria da qualidade do leite.